

ACOMPAAÑANOS A UNA CENA GUIADA POR MUJERES SALVADOREÑAS Y FRANCESAS.

*Cata maridaje de 4 tiempos
Del huerto a la mesa, un viaje del paladar*



SAVEURS NOMADES
by Cheffe Isabelle

ECOLANDIA



By Sommeliere
Sophie Bonnet

Tsatziki
Hummus
Cocktail de Chaya

~

Sopa de calabaza, chorizo

*Petit Chablis Chardonnay,
Domaine Les Craies, Francia*

~

Filete de tilapia,, tarta de puerro, arugula

*Coquette Pinot Noir,
Domaine Olivier Morin, Francia*

~

Mousse de chocolate

*Crémant de Borgoña Espumante ,
Domaine Olivier Morin, Francia*

**Jueves 27 de Marzo 2025
6:30 PM**

\$50 /PERSONA

Colonia San Francisco, Calle Los Bambues, R10

EXCLUSIVO

CONFIRMAR SU PARTICIPACION 6316-6150